

426/600

AU 132 49010

SU 001601112 A
OCT 1990

71

<p>91-293193/40, D16 KRASD FOOD IND RES INST (KDNO=) KDFO 04.12.87 04.12.87-SU-337541 (23.10.90) C12c-09/02 *SU 1601-112-A</p> <p>Beer wort hopping - by adding waste from carbon dioxide extrn. as hops to boiling wort, boiling and adding carbon dioxide extract C91-127045</p> <p>Full Patentees: Krasd Food Ind. Res. Inst.; Krasd Non-alcohol Combne.</p> <p>Beer wort is hopped more efficiently by preparing a CO₂ extract (I) from hops, and adding residue from the extrn. process as hops to the boiling wort. The mixt. is boiled for further 90-110 min., and (I) is then added to complete the process.</p> <p>USE/ADVANTAGE - The method is used in beer prodn. giving hopped wort of improved aroma and better quality beer. Bul.39/23.10.90 (2pp Dwg.No.0/0)</p>	D(5-B2)
--	---------

C 1991 DERWENT PUBLICATIONS LTD.
128, Theobalds Road, London WC1X 8RP, England
US Office: Derwent Inc., 1313 Dolley Madison Boulevard,
Suite 401, McLean, VA22101, USA
Unauthorised copying of this abstract not permitted

File copy
(ordered)
1-28/86



СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ
ПРИ ГННТ СССР

(19) SU (11) 1601112 A1

(51) 5 С 12 С 9/02

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(21) 4337541/30-13

(22) 04.12.87

(46) 23.10.90. Бюл. № 39

(71) Краснодарский научно-исследовательский институт пищевой промышленности и Краснодарский безалкогольный комбинат

(72) А.В.Лехов, С.С.Морозова,
Л.А.Куприянова, С.В.Бутто
и В.А.Сергиенко

(53) 663.444 (088.8)

(56) Авторское свидетельство СССР
№ 208625, кл. С 12 С 9/02, 1968.

Jäger P, Silberhumer H. Опыты пивоварения с применением хмелев.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве пива.

Цель изобретения - повышение аромата сусла и снижение себестоимости пива.

Способ охмеления пивного сусла осуществляют следующим образом.

Процентное соотношение CO_2 -экстракта хмеля и хмелевых отходов определяют с учетом показателей качества, требований к пиву данного наименования (сорта), конкретных условий завода и в соответствии с действующей технической документацией. В сусло-варочный котел, в котором находится кипящее пивное сусло, при работающей мешалке вносят отвешенное количество отходов хмеля, полученного при производстве CO_2 -экстракта. Сусло кипятят 90-110 мин, затем в кипящее сусло вливают CO_2 -экстракт при работаю-

(54) СПОСОБ ОХМЕЛЕНИЯ ПИВНОГО СУСЛА

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве пива. Целью изобретения является повышение аромата сусла и снижение себестоимости пива. Варку сусла проводят с добавлением CO_2 -экстракта хмеля. При этом в сусло на стадии варки сначала добавляют отходы производства CO_2 -экстракции хмеля, а перед окончанием варки добавляют CO_2 -экстракт.

Далее процесс варки пива осуществляют по принятой на данном производстве технологии.

Пример. Отходы, получающиеся при производстве CO_2 -экстракта, взвешивают на весах из расчета, например, 30 г отходов на 1 дал сусла. Отвешенное количество отходов вносят в кипящее сусло через 10 мин после начала кипения. Затем отвешивают CO_2 -экстракт хмеля из расчета, например, 1 г CO_2 -экстракта хмеля на 1 дал сусла. Через 90 мин кипячения сусла вносят отвешенный CO_2 -экстракт хмеля при включенной мешалке и ведут варку еще 30 мин. Общая продолжительность процесса варки 2 ч. Далее процесс ведется по схеме, принятой на производстве.

Осуществление предлагаемого способа позволяет сократить расход хмеля. Так как отходы хмеля хорошо из-

(19) SU
1601112
A1

при экстракции жидкой двуокисью углерода вскрыты поры, в отходах идет хорошее экстрагирование оставшихся горьких веществ. Внесение CO₂-экстракта хмеля в сусло в конце варки дает возможность сохранить в пиве ароматические вещества. Пиво, полученное по предлагаемому способу, имеет приятный аромат, хорошую пенистость, прозрачность и вкус. Предлагаемый способ позволяет повысить дегустационный балл с 94,0 до 94,7 и балл по вкусу - с 45,2 до 46,6, а

также снизить себестоимость готового продукта.

Ф о р м у л а изобретения

Способ охмеления пивного сусла, предусматривающий варку сусла с введением хмеля в начале варки и CO₂-экстракта хмеля, отличающийся тем, что, с целью повышения аромата сусла и снижения себестоимости пива, хмель используют в виде отхода при получении CO₂-экстракта, а CO₂-экстракт вводят в сусло после 90-110 мин кипячения.

Составитель Л.Пашинина

Редактор Н.Яцола

Техред М.Ходанич

Корректор Т.Палий

Заказ 3246

Тираж 480

Подписьное

ВНИИПИ Государственного комитета по изобретениям и открытиям при ГКНТ СССР
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Производственно-издательский комбинат "Патент", г.Ужгород, ул. Гагарина, 101